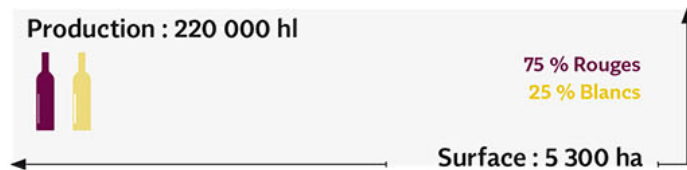
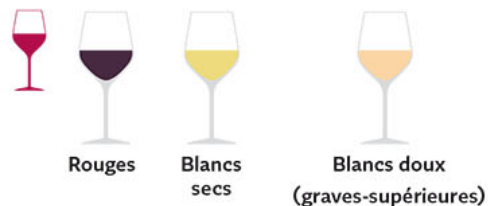


La région des Graves en un clin d'œil



Types de vins



Principaux cépages



Vignoble historique de Bordeaux

Dès l'époque romaine, les rangs de vignes ont commencé à encercler la capitale de l'Aquitaine et à produire, selon l'agronome Columelle, « un vin se gardant longtemps et se bonifiant au bout de quelques années ». C'est au Moyen-Âge qu'apparaît le nom de Graves, en référence aux sols faits de cailloux roulés (*grabas de Burdeus*). Il désigne alors tous les pays situés en amont de Bordeaux, entre la rive gauche de la Garonne et le plateau landais. Par la suite, le Sauternais s'individualise pour constituer, dans cette région des Graves, une enclave vouée aux liquoreux.

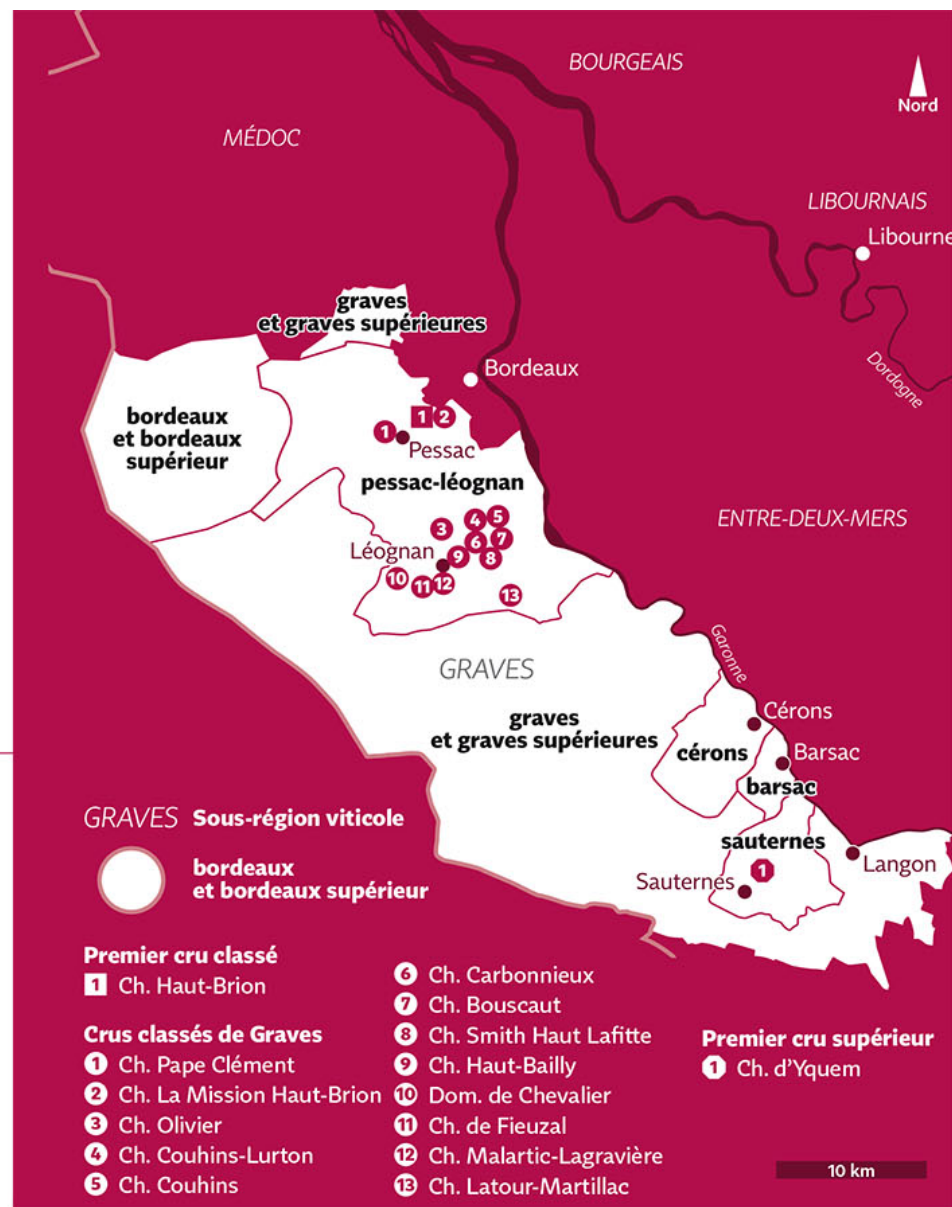
120

3 appellations

Les vins se déclinent en 3 AOC et 2 couleurs, rouge et blanc. L'AOC graves, la plus vaste, se développe du nord de la banlieue de Bordeaux au sud de Langon. Une appellation est consacrée aux vins moelleux et liquoreux : graves-supérieures. L'aire de l'AOC pessac-léognan, au sud et à l'ouest de Bordeaux, jusqu'à Martillac, regroupe 10 communes.

Un classement original

Lors du classement impérial de 1855, le château Haut-Brion a été le seul cru non



médocain à être classé (1^{er} cru). En 1953, 12 crus l'ont rejoint pour former le classement des vins rouges des Graves. En 1959, 8 autres ont été classés pour leur vin blanc. Le classement des Graves est le seul en Gironde à comprendre aussi bien des vins blancs secs que des vins rouges. Il est exclusivement composé de vins de l'AOC pessac-léognan.

Des exploitations familiales

Les petites propriétés de moins de 5 ha sont encore nombreuses. Le vignoble moyen dans les Graves reste de taille humaine, autour de 15 ha. La région se singularise aussi par l'absence de caves coopératives.

121

JEAN-PHILIPPE MARCHAND
Les Damnés 2019 ★★

3000 | 15 à 20 €



Les vignobles Marchand ont été fondés en 1813 à Morey et agrandis en 1983 par l'achat d'une vigne à Gevrey-Chambertin. Héritier de 6 générations, Jean-Philippe Marchand

gère, depuis 1984, le domaine familial - installé dans une ancienne fabrique de confitures de Gevrey -, ainsi qu'une affaire de négoce. La parcelle à l'origine de ce superbe fixin est située sur les hauts de la colline de Vergy. Bien exposée, elle produit des raisins toujours bien mûrs et concentrés selon Jean-Philippe Marchand. C'est ce que confirme ce 2019 ouvert sans réserve sur des arômes généreux de fruits noirs confiturés. Une grande maturité qui ne l'empêche pas de faire preuve d'élégance et d'harmonie. Une belle structure tannique se déploie au palais et se prolonge par une finale fruitée bien tenue. 2024-2032

SA JEAN-PHILIPPE MARCHAND,
4, rue Souvert, BP_41, 21220 Gevrey-Chambertin,
tél. 03 80 34 33 60, contact@marchand-jph.fr
r.v.

ARMELLE ET JEAN-MICHEL MOLIN 2019 ★

6000 | 15 à 20 €

Armelle et Jean-Michel Molin ont créé en 1987 ce domaine, qui couvre aujourd'hui 7 ha. Après l'arrivée de leur fils Alexandre (en 2004) sur l'exploitation, la conversion bio a été engagée et la certification obtenue en 2010. La propriété est régulièrement sélectionnée pour ses fixin.

Alexandre Molin mobilise 2 ha pour élaborer cette cuvée. Dans le verre, un fixin harmonieux qui se distingue par son expression délicatement fruitée, comme un pinot noir bien élaboré sait en livrer. Il plaît aussi par son attaque acidulée et alerte, son ampleur en bouche et sa longue finale. 2024-2028 Les Chenevières 2019 ★ (20 à 30 €; 2500 b.) Un terroir sablonneux du bas de l'appellation sur lequel le domaine exploite 60 ares. Il livre un vin au fruité subtil dominé par la cerise, appuyé par un boisé fin qui accompagne aussi une solide structure en bouche. La finale un peu austère invite à la garde. 2024-2030

EARL DOM. ARMELLE ET JEAN-MICHEL MOLIN,
54, rte des Grands-Crus, 21220 Fixin, tél. 03 80 52 21 28,
domaine.molin@wanadoo.fr r.v.

GEVREY-CHAMBERTIN

Superficie : 410 ha / Production : 17 280 hl

Au nord de Gevrey, 3 appellations communales sont produites sur la commune de Brochon : fixin sur une petite partie du Clos de la Perrière, côte-de-nuits-villages sur la partie nord (lieux-dits Préau et Queue-de-Hareng) et gevey-chambertin sur la

partie sud. En même temps qu'elle constitue l'appellation communale la plus importante en volume, la commune de Gevrey-Chambertin abrite des 1^{er} crus tous plus grands les uns que les autres. La combe de Lavaux sépare la commune en deux parties. Au nord, on trouve, entre autres climats, les Évoelles (sur Brochon), les Champeaux, la Combe aux Moines (où allaient en promenade les moines de l'abbaye de Cluny qui furent au XIII^e. Les plus importants propriétaires de Gevrey), les Cazetiers, les Clos Saint-Jacques, les Varoilles, etc. Au sud, les crus sont moins nombreux, presque tout le coteau étant en grand cru; on peut citer les climats de Fonteny, Petite-Chapelle, Clos-Prieur, entre autres. Les vins de cette appellation sont solides et puissants dans le coteau, élégants et subtils dans le piémont. À ce propos, il y a lieu de réfuter une opinion erronée selon laquelle l'appellation gevey-chambertin s'étendrait jusqu'à la ligne de chemin de fer Dijon-Beaune, dans des terrains qui ne le mériteraient pas. Cette information, qui fait fi de la sagesse des vigneron de Gevrey, nous donne l'occasion d'apporter une explication : la Côte a été le siège de nombreux phénomènes géologiques, et certains de ses sols sont constitués d'apports de couverture, dont une partie a pour origine les phénomènes glaciaires du quaternaire. La combe de Lavaux a servi de « canal », et à son pied s'est constitué un immense cône de déjection dont les matériaux sont semblables à ceux du coteau. Dans certaines situations, ils sont simplement plus épais, donc plus éloignés du substratum. Essentiellement constitués de graviers calcaires plus ou moins décarbonatés, ils donnent ces vins élégants et subtils dont nous parlions précédemment.

DOM. CHARLES AUDOIN 2018 ★

2500 | 30 à 50 €

Cyril Audoin (5^e génération) a repris en 2001 le domaine familial, après des stages à Petrus (Pomerol), puis en Californie. Le vignoble couvre 14 ha, dont 12 ha plantés dans le village d'élection du domaine : Marsannay. Il est en conversion à la viticulture biologique.

Un gevey village, structuré et puissant, tel que les amateurs de l'appellation les apprécient le plus souvent. Plutôt discret au premier abord, il développe à l'aération des notes de fruits rouges à haute maturité. La bouche se montre chaleureuse et solidement charpentée. Quelques années de garde devrait lui permettre d'atteindre son meilleur niveau. 2024-2030

EARM DOM. CHARLES AUDOIN, 7, rue de la Boulotte,
21160 Marsannay-la-Côte, tél. 03 80 52 34 24, contact@
domaine-audoin.fr r.v.

DOM. DES BEAUMONT Vieilles Vignes 2019 ★★

4000 | 30 à 50 €



Thierry Beaumont (7^e génération) a créé son domaine en 1991 en reprenant les vignes familiales et commerciales son vin en bouteille, sous son patronyme, depuis 1999. Le

vignoble couvre 5,5 ha à Morey, Chambolle et Gevrey. Les cuvées de ce vigneron peu interventionniste à la vigne et au chai, qui a investi dans un outil de travail moderne, sont chaque année au rendez-vous du Guide.

Quelle année pour le domaine avec un 3^e coup de cœur dans cette même édition, avec charmes-chambertin 2019, morey-saint-denis Les Ruchots 2019 et donc ce gevey 2019 de haute lignée ! Une cuvée née de vénérables ceps de 70 ans sur une superficie de plus d'un hectare et demi, qui laisse percevoir une belle profondeur dès l'olfaction avec ses notes fruitées (cerise macérée) et balsamiques. Puis une texture savoureuse, enrobée par un boisé présent mais maîtrisé, vient tapisser un palais ample et dense, aux tanins soyeux. L'ensemble donne un gevey expressif et croquant. 2024-2030 1^{er} cru Les Cherbaudes 2019 ★★ (50 à 75 €; 1500 b.) Un 1^{er} cru d'une belle consistance s'exprimant sur des notes de fruits confits et de vanille au premier nez, puis s'ouvrant sur la myrtille, la mûre et le cassis frais. En bouche, des tanins fondus accompagnent une belle vivacité et un boisé doux. Un ensemble harmonieux qui saura bien vieillir. 2025-2032 1^{er} cru Aux Combottes 2019 ★★ (50 à 75 €; 1100 b.) Une réussite de plus pour le domaine avec cette fois un 1^{er} cru situé à l'extrême sud de l'appellation. Des vignes d'une cinquantaine d'années qui ont donné un vin expressif (fruits rouges mûrs, vanille), charnu, volumineux, structuré avec élégance par des tanins ronds et un bon boisé. 2025-2032

SASU DOM. DES BEAUMONT,
9, rue Ribordot, 21220 Morey-Saint-Denis,
tél. 03 80 51 87 89, contact@
domaine-des-beaumont.com r.v.

DOM. BELLEVILLE Creux Brouillard 2018 ★★

1800 | 50 à 75 €



Né à Rully au début du XX^e, ce domaine compte 18 ha de vignes, en conversion bio depuis 2017, année d'acquisition de la propriété par un couple d'Américains passionnés d'art de vivre à la française et leur

associé, Jean-Luc Vitoux. Ensemble, ils ont également repris une petite maison de négoce à Meursault, Les Parcelles de Saulx, ainsi que le Château et le Clos de la Commaraine à Pommard.

Un terroir situé dans le bas du village qui livre un vin ample et puissant, bien représentatif de l'appellation. L'expression aromatique, généreuse et complexe, évoque la groseille, la framboise et la mûre à haute maturité, presque confites. La bouche se révèle aussi large que longue, dense, intense, dotée de tanins bien présents mais soyeux et d'une pointe d'acidité qui ajoute ce qu'il faut de fraîcheur. Un village qui illustre magnifiquement le caractère solaire du millésime 2024-2030

SCEA DOM. BELLEVILLE,
6, ZA Les Champs-Rouges, 71150 Rully,
tél. 03 85 91 06 00, contact@domainebelleville.com
r.v.

CHANSON 2018 ★★

14400 | 50 à 75 €



L'une des plus anciennes maisons de négoce de Bourgogne, fondée en 1750, reprise en 1999 par le Champagne Bollinger. En plus de ses achats de raisins,

elle dispose d'un important vignoble de 45 ha et de l'expertise de Jean-Pierre Confuron, son œnologue-conseil. Un style reconnaissable grâce à ses vinifications en grappes entières. Son fief est situé autour de Beaune, mais Chanson propose aussi des appellations en Côte de Nuits.

Le nez s'ouvre à l'aération sur des notes de petits fruits rouges bien mûrs, de vanille et de menthe poivrée. Une expression tout en finesse et qui se confirme dans une bouche souple en attaque, subtile, fraîche, longue, très équilibrée, soutenue par des tanins serrés et racés, qui s'affineront encore après quelques années de garde. Un gevey qui privilégie l'élégance sans manquer de puissance et de volume. 2024-2030

SA CHANSON PÈRE ET FILS, 10, rue Paul-Chanson,
21200 Beaune, tél. 03 80 25 97 97, chanson@
domaine-chanson.com r.v.

DOM. CLÉMANCEY
Aux Corvées Vieilles Vignes 2019 ★

1300 | 20 à 30 €

Marie-Odile Barçon-Clémancey a pris la tête de ce domaine familial en 1996. Un travail soigné à la vigne (labours, ébourgeonnage...) permet de tirer le meilleur parti de ses terroirs. Le domaine, basé à Couchey dans une maison datant des XVIII^e et XIX^es., exploite 8 ha de vignes, très majoritairement plantés en rouge.

Les vieilles en question ont 70 ans et s'étendent sur une petite superficie : 20 ares. Un terroir dont le nom pourrait décourager un vigneron mais pas l'amateur de bonne bouteille. Ce dernier appréciera ce vin au joli nez floral, balsamique et épicé, agrémenté d'une note de bourgeon de cassis. La bouche est bien fondue, équilibrée et réhaussée par une bonne tension en finale. 2024-2028

EARL DOM. CLÉMANCEY, 33, rue Jean-Jaurès,
21160 Couchey, tél. 03 80 59 87 41, domaine.clemancey@
wanadoo.fr r.v.

CLOS SAINT-LOUIS Etelois 2019 ★

10000 | 30 à 50 €

Succédant à ses parents, Philippe et Martine, Virginie Bernard a pris la tête du domaine en 2016. Elle mène un vignoble de 19 ha, répartis sur 3 finages : Marsannay, Gevrey-Chambertin et Fixin. Un domaine créé en 1910, dont la vigneronne représente la 5^e génération.

Ce terroir est situé en bas de coteaux, à proximité de la zone centrale des grands crus. Il a donné un 2019 avec une certaine suavité mais non dénué d'élégance. Des tanins particulièrement fondus se font les supports d'un fruité délicat, mâtiné de notes florales. 2023-2027

EARL DOM. DU CLOS SAINT-LOUIS,
4, rue des Rosiers, 21220 Fixin, tél. 03 80 52 45 51,
closlouis@orange.fr r.v. t.l.j. 8h-18h30

BOURGOGNE

JURA



Le Jura selon Margot



C'est l'un des vignobles les plus dynamiques de France, qui me fascine par le style de ses vins et par son paysage. Rendez-vous compte : nous sommes dans la plus petite région viticole de France, avec à peine 20 000 ha de vignes. Ce que j'adore, ce sont les cépages autochtones travaillés de différentes façons. En rouge, ma préférence va au trousseau et au poulsard qui produisent des vins légers, fruités et épicés. Ce sont indéniablement de bonnes alternatives au pinot noir. En blanc, ma révélation, c'est le savagnin. En mode ouillé, il est sec et fruité. En mode non ouillé, version vin jaune ou « sous voile » (qui se nomme « tradition » en assemblage avec le chardonnay), il prend des nuances de noix et de miel. En version liquoreux avec le vin de paille, les arômes n'en finissent plus : fruits secs, fruits confits, coing, prune, coing. Sans oublier le macvin (vin muté) complexe et intense, parfait à l'apéritif.

• Ma reco œnotourisme

Balade dans les vignes en famille.
Le Jura est seulement à 2 h 30 de Paris. Avec www.jura-tourism.com, on peut faire des balades à la *cool* en famille sur des circuits de 3 à 7 km. Avec les cartes interactives à télécharger sur le site Internet ou à récupérer dans les offices de tourisme, on a des explications riches et détaillées pour découvrir le vignoble, des sites historiques, des vigneronns... Bref, pas besoin de chaussure de rando ou de sac de trekking.

Le bonheur est dans la vigne

Domaine Maire et Fils Chardonnay Grand Minéral 2020 (côtes-du-jura)

Un acteur incontournable du Jura qui possède une large gamme bien construite et cohérente, à prix sages. *Big crush* pour ce chardonnay fruité et sec, emblématique des très bons blancs secs du Jura.

Domaine Berthet-Bondet Savagnin 2016 (côtes-du-jura)

Un des plus grands domaines de Château-Chalon. Le couple, qui a repris le vignoble en 1985, travaille avec précision, bien épaulé par sa fille Hélène.

Domaine Rolet Trousseau 2018 (arbois)

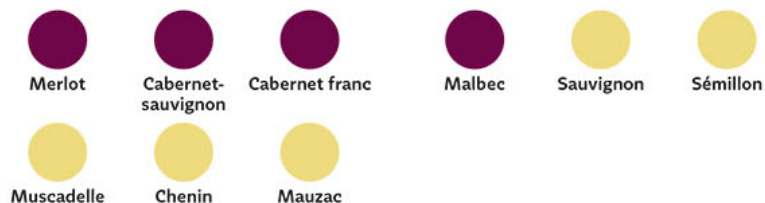
Un domaine qui est une valeur sûre du Jura, grâce à des vins d'équilibre et de finesse. Ce trousseau offre une démonstration remarquable du style du cépage, tout en nuances et épicé comme j'aime.

Le Bergeracois et Duras

en un clin d'œil



Principaux cépages

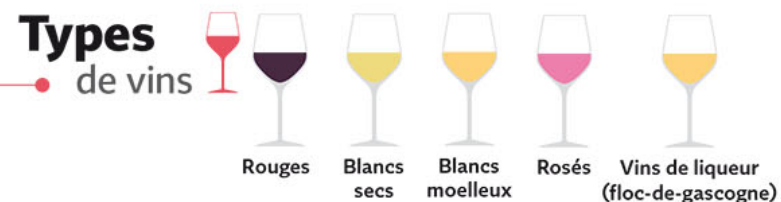
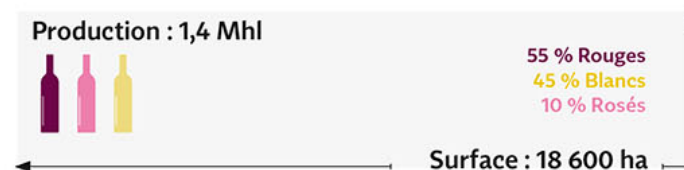


La transition Bordelais/Sud-Ouest

Extension naturelle du Libournais, cette région s'articule autour de la ville de Bergerac et étend ses vignobles au nord et au sud de la Dordogne (AOC bergerac, monbazillac, montravel, pécharmant...). On y trouve le même climat océanique, tempéré par des influences continentales. Les cépages sont pour l'essentiel ceux du Bordelais : sauvignon, sémillon, muscadelle en blanc, merlot (dominant), cabernet-sauvignon, cabernet franc en rouge. Les vins sont donc proches : rouges friands ou plus tanniques, parfois élevés sous bois ; blancs secs sous l'influence du sauvignon ; blancs moelleux et liquoreux.

Le Piémont pyrénéen

en un clin d'œil



Principaux cépages



L'original

Tout au sud, ce vignoble est irrigué par l'Adour et ses affluents. Il est soumis à la double influence climatique de l'Atlantique et de la chaîne de montagne des Pyrénées. Aux côtés des cépages bordelais, on trouve des variétés originales comme le tannat en madiran et en iroulégu, ou les gros et petits mansengs en jurançon et pacherenc-du-vic-bilh.